

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

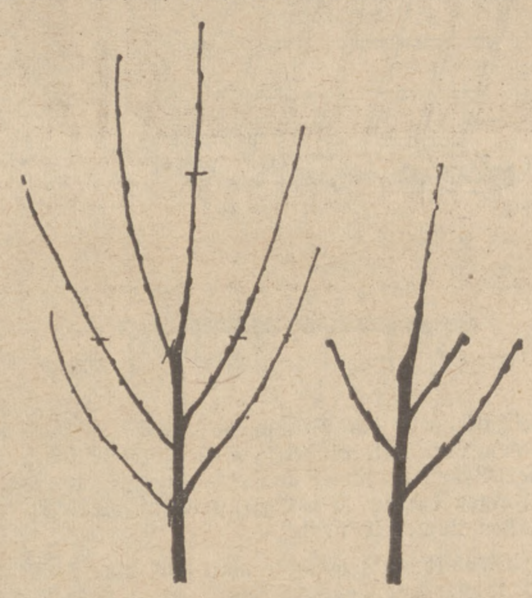
„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 10 — Bydgoszcz / Bromberg, 6. März — 1938

Obstbanmschnitt beim Pflanzen.

Der Streit, ob gleich nach dem Pflanzen zu schneiden ist oder erst im darauffolgenden Jahr, hat lange unter den Fachleuten getobt. Im allgemeinen geht man jetzt dazu über, gleich nach dem Pflanzen die Krone zu schneiden, d. h. vor dem ersten Austrieb im Frühjahr. Damit soll gesagt sein, daß **im Herbst gepflanzte Bäume erst im Frühjahr, im Frühjahr gepflanzte gleich beim Pflanzen geschnitten werden.** Erwähnt werden soll aber noch, daß Kernobst auf nicht zu schwerem und feuchtem Boden durchaus im Herbst gepflanzt werden kann, Steinobst dagegen pflanzt man möglichst im Frühjahr. In jeden feuchten und sehr schweren Boden soll man die Bäume erst im Frühjahr bringen. Wenn man nun beim Kernobst den Schnitt im Frühjahr versäumt, dann ist es nicht unbedingt ein großer Fehler, denn das Kernobst treibt im nächsten



Jahr beim Rückschnitt auch aus den schlafenden Augen aus, Steinobst dagegen treibt nur aus den Knospen des einjährigen Holzes aus; schneidet man hier nach der Pflanzung nicht zurück, dann entstehen schon gleich im ersten Jahr am unteren Teil der Triebe kahle Stellen, die unbedingt zu vermeiden sind.

Ein Baum I. Güte nach den Bestimmungen des Reichsnährstandes aus einer markenfähigen Baumschule mit der Markenbezeichnung hat, wenn es sich um die häufigsten Baumformen handelt (Hochstamm, Halbstamm, Busch), bei der Lieferung aus der Baumschule einen durchgehenden Mitteltrieb und mindestens 4 voll entwickelte Nebentriebe. Eine Ausnahme machen hier die einjährigen Kronenveredlungen, die schon mit 3 Trieben I. Güte darstellen. Bei den zuerst erwähnten Bäumen werden im allgemeinen mehr Triebe vorhanden sein. Zum Aufbau einer Krone genügt aber schon ein Leittrieb und drei Nebentriebe; denn lassen wir dem Baum mehr Triebe, dann würde später alles zu eng stehen und wir müßten weit stärkere Äste herausnehmen: größere Wunden, die natürlich auch schlechter verheilen, würden entstehen. Die Zeichnungen erläutern den Schnitt. Der dem Mitteltrieb nächststehende Trieb, der meist so stark ist wie der Leittrieb, ist die stärkste Konkurrenz für diesen und muß zuerst verschwinden. Nur für den Fall, daß der Leittrieb verkrüppelt oder sehr schwach ist, schneidet man diesen fort und läßt den Konkurrenztrieb. Dann sucht man sich die kräftigsten, gleichmäßig stehenden Nebentriebe aus, die schwachen Nebentriebe werden dann auf den Astring zurückgeschnitten.

Nun erfolgt der Rückschnitt der noch stehen gebliebenen Zweige. Alle drei Nebentriebe werden in gleicher waagerechter Höhe zurückgeschnitten. Man geht vom schwächsten Trieb aus und schneidet dann auf ein entsprechend kräftiges Auge zurück. In Zentimetern läßt sich dies nicht angeben, da es bei jedem Baum — je nach Wuchs — verschieden ist). Dann schneidet man die anderen Zweige in der gleichen waagerechten Höhe, der sogenannten Saftwaage. Beim Rückschnitt ist darauf zu achten, daß die Endknospen nach außen zeigen. Der Vorteil dieses Rückschnitts der Nebentriebe ist, daß auch der schwächste Trieb genügend gut durchtreibt. Nun erfolgt der Rückschnitt des Leittriebes. Er ist bei den Birnen etwas länger auszuführen als bei den Äpfeln und Pflaumen. Auch hier läßt sich der Rückschnitt nicht in Zentimetern angeben, er richtet sich nach dem Aufbau der Nebentriebe. Man kann ungefähr den Rückschnitt so ermitteln, daß man 2—3 Meter vom Baum zurücktritt, mit den Händen bei Birnen einen Winkel von 80—90 und bei den Äpfeln und Pflaumen von 120° bildet, einen Handballen auf die Spitze eines zurückgeschnittenen Nebentriebes setzt und nun über die Fingerspitzen die Endknospe des Leittriebes einvisiert. Die Endknospe soll hier möglichst über dem vorjährigen Rückschnitt stehen. Nur bei einseitigen Windrichtungen ist das Endauge gegen die Windrichtung zu stellen, da sonst das Auge ausbrechen würde.

Obstbäume düngen.

Die Düngung von Obstbäumen, besonders von solchen Bäumen, die auf Wiesen oder Grasland stehen, wird oft aus Unkenntnis als weniger wichtig angesehen. In bezug auf eine Bodenbearbeitung und Düngung müssen aber gerade diese Obstbäume bevorzugt behandelt werden, da die Grasnarbe sie von der Luft absperrt und ihnen eine beträchtliche Menge Nährstoffe entzieht. Deshalb sollten Obstbäume im Grasland immer eine offene Baumscheibe haben, deren Durchmesser der von der Baumkrone bedeckten Fläche entspricht. Bei alten Bäumen ist das wegen der Größe der Krone oft nicht mehr durchzuführen. Da aber die feinen aufnahmefähigen Saugwurzeln zum größten Teil außen unter der Kronentraufe liegen, genügt für diese großen Obstbäume auch ein 2—3 Meter breiter Kreisring als Ersatz für eine volle Baumscheibe. Wo Obstbäume auf Viehweiden oder beweideten Flächen stehen oder aus anderen Gründen eine Baumscheibe nicht dauernd offengehalten werden kann, wird man während des Winters breite Pflugfurchen unter der Kronentraufe ziehen.

Für die Düngung selbst ist es sehr schwer, Anhaltspunkte zu geben. Denn nirgends stehen zwei Obstbäume an zwei verschiedenen Orten unter völlig gleichen Standortsbedingungen und in gleichem Klima. Die Düngung hat sich vielmehr nach dem Nährstoffentzug durch die Ernten zu richten. Nach großen Obsternten wird deshalb stärker gedüngt werden müssen, als nach geringeren Ernten. Trotzdem soll hier für ältere Obstbäume, die im Grasland stehen, ein ungefähres Richtmaß für die Mengen von Handelsdüngern angegeben werden, wie sie nach Durchschnittsernten auszustreuen sind. Danach gebe man je Quadratmeter Baumkronenfläche eine Menge von 50 Gramm eines 20prozentigen Stickstoffdüngers, 60 Gramm eines Phosphorsäuredüngers und 60 Gramm schwefelsaures Kali oder 120 Gramm Kalimagnesia. Bei fruchtenden Bäumen kann im Mai noch eine Gabe von etwa 25 Gramm eines schnell wirkenden Phosphorsäuredüngers je Quadratmeter Baumkronenfläche empfohlen werden. Sachgemäß ist jedoch nur eine Düngung von Obstbäumen, die sich frei macht von Rezepten und unter Anpassung an gegebene Verhältnisse vorgenommen wird. Wichtig ist für die Obstbaumdüngung vor allen Dingen der Wechsel zwischen organischen Düngern und Handelsdüngern und der Wechsel innerhalb der Handelsdünger, soweit sie den gleichen Nährstoff enthalten.

Landwirtschaftliches.

Futterfragen im März.

Den unangenehmen Ertragsrückgang auf der Weide wird man nur durch eine schon jetzt zu beginnende Vorbereitungsfütterung vermeiden. Es gibt da ein einfaches Rezept: saftreiche Fütterung (vor allen Dingen Futterrüben) bis zur Sättigung. Damit lassen sich am besten die Übergangserscheinungen, Absinken der Milchflut nach einigen Tagen der Zunahme und Rückgang des Fettgehalts der Milch, am besten bekämpfen. Es wäre ein großer Fehler, die bevorstehende Grünfutterzeit etwa durch eine üppige Trockenfütterung mit vielem Kraftfutter vorbereiten zu wollen. Gerade dadurch würde man den gefürchteten und in der heutigen Zeit doppelt unangenehmen Leistungsrückgang im Frühjahr hervorrufen. Die letztjährige reichliche Rübenernte erleichtert diesen Übergang. Ist der Vorrat nicht mehr groß, so wird man vielleicht den Restbestand als Zufutter für die kommende Weide aufsparen und langsam mit der Verfütterung der Sauerkartoffeln beginnen.

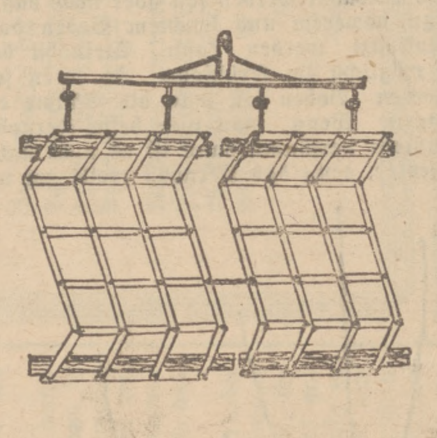
Die oft schon erwähnten Vorsichtsmaßregeln sind aber bei jeder Sauerfuttergabe streng innezuhalten, will man die Tiere nicht zu sehr schwächen und die Nachzucht gefährden. Ausgiebige Heubeigaben sind dabei immer erforderlich, die Säuren werden durch entsprechende Mengen von phosphorsaurem Futterkalk abgestumpft. Selbstverständlich darf man Sauerkartoffeln dem Sauerblattfutter nicht gleichstellen. Letzteres enthält beträchtliche Mengen von Eiweiß, die Sauerkartoffeln nicht. Sie erfordern also einen Ausgleich durch eiweißreichere Futterarten. Unter den Kleien soll jedoch die Roggenkleie aus der Milchviehfütterung völlig ausscheiden, will man nicht den Geschmack der Milch verderben. Ganz vorzüglich dagegen ist Weizenkleie.

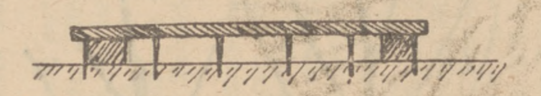
*

Die gebotene Ersparnis an Kraftfutter bedingt auch eine sehr sorgfältige Pflege und Ernährung des Grünlandes. Es ist dabei zu bedenken, daß das Vieh erhebliche Mengen von Bodennährstoffen aus dem Betrieb herauszieht, die nicht wie ehedem durch stickstoffreiche (Eiweiß!) Futtermittel auf dem Weg über Stalldung und Jauche dem Boden wieder zugeführt werden. Die ganze Futterfrage ist also auch eine Düngerfrage. Dabei braucht man bei dem Grünland, wo keine Lagergefahr besteht, nicht allzu sparsam zu sein. Man wird die Stickstoffgabe, die nach dem Betriebsplan vorgesehen ist, nicht auf einmal streuen, sondern sich nach dem Wachstum richten. Im zeitigen Frühjahr kommen langsamer wirkende Stickstoffdüngemittel, also Kalkstickstoff und Ammoniak, in Frage. Die Gabe von durchschnittlich 60 Kg. Reinstickstoff (d. h. 300 Kg. Düngemittel von 20 Prozent Gehalt) kann auf Wiesen halbiert, auf Weiden in drei Gaben gestreut werden. Im Sommer wären dann die schnell wirksamen Stickstoffdüngemittel, also die Salpeterarten, zu verwenden. Die Frühjahrsdüngung mit Kalkstickstoff oder Kalkammoniak empfiehlt sich noch durch die gleichzeitige Kalkzufuhr, die sonst meist ins Hintertreffen gerät. Selbstverständlich dürfen Phosphorsäure (etwa 60 Kg. je Hektar reine Phosphorsäure) und Kali (etwa 80 Kg. Reinkali) nicht vergessen werden. Die Phosphorsäure kann wegen ihrer größeren Beständigkeit im Boden in einer Gabe gestreut werden. Dr. E. Feige.

Notfalls läßt sich die Wiesenegge einsparren.

Nicht in jedem landwirtschaftlichen Betrieb lohnt sich das Anschaffen einer Wiesenegge. In manchen Fällen sind die Betriebe zu klein und in anderen Fällen besteht vielleicht der größte Teil aus Moor oder anmoorigen Wiesen mit recht lockerer Grasnarbe, die zudem noch im Winter durch den hohen Wassergehalt hochfrieren, so daß diese für ein Anwalzen mit schwerer Wiesenwalze viel dankbarer sind als für den Eggenstrich. Andererseits gibt es auch wieder Wiesen,





deren Beschaffenheit der Grasnarbe und des Bodens jeden Zutritt von Luft unterbindet. Das Bakterienleben geht zurück, der Boden verhärtet und recht mangelhafte Erträge sind die Folgen davon. Ein Eggenstrich im Frühjahr ist in diesen Fällen immer lohnend.

Unsere Abbildung zeigt, wie man auch eine gewöhnliche Egge als Wiesenegge benutzen kann. Hier handelt es sich um eine mittelschwere zweiteilige Ackeregge, die durch vier Kanthölzer zu einer Wiesenegge hergerichtet wurde. Die Kanthölzer bindet oder schraubt man so an, daß sie beim Arbeitsgang über die Wiese schleifen und nur die Spitzen zum Ritzen der Wiesennarbe frei lassen, so wie es die schematische Zeichnung zeigt. Ist der Gang der Egge nicht ruhig, so kann man das durch einfaches Belasten der Egge erreichen.

Viehzucht.

Gesunde Ferkelzucht!

Des Ferkelfutter muß bekömmlich, billig und eiweißreich sein. Das beste Futter ist daher die Milch der Muttersau. Aus diesem Grunde sollen die Ferkel auch nicht vor einem Alter von 10 Wochen abgesetzt werden. Bei der Muttermilch nehmen sie auch am besten zu und bleiben gesund. In den ersten drei Wochen bekommen die Ferkel nur die Muttermilch. Von der vierten Woche ab wird dann ein Beifutter verabreicht. Steht Kuhmilch zur Verfügung, so ist diese nur in süßem Zustand zu verabreichen, denn angesäuerte Milch verursacht leicht Durchfall, was für die kleinen Tiere gefährlich sein kann. Außer der Milch gibt man noch etwas Gerstenschrot. Auch frisch gedämpfte Kartoffeln werden gern genommen. Dieses Beifutter muß des öfteren, aber nur in kleinen Mengen, gereicht werden, damit alles sofort aufgenommen wird und im Futtertrog nicht säuert.

Wenn Milch fehlt, muß man zu Ersatzfutter greifen. Hierzu stellt man sich eine Futtermischung aus 20 Kilo Gerstenschrot, 3 Kilo Fischmehl, 2 Kilo Trockenhefe und 200 Gramm Schlämmkreide her. Dieses Beifutter wird mit etwas Kartoffeln täglich frisch zu einem steifen Brei mit Wasser angerührt und drei- bis viermal täglich verabreicht. Vorher müssen die Tiere ihren Durst mit Wasser, besser natürlich mit Milch, gelöscht haben. Die Ferkel gedeihen bei diesem Futter sehr gut und wachsen zusehends heran. Das Futter muß möglichst so verabreicht werden, daß es die Muttersau nicht wegfressen kann. Zweckmäßig ist es daher, wenn neben dem eigentlichen Stall noch ein zweiter für die Ferkel eingerichtet wird, zu dem die Ferkel vom Mutterstall herüberwechseln können.

Den Absatzferkeln gibt man dasselbe Futter weiter, was sie früher schon als Beifutter erhalten haben. Bei Ferkeln, die mit 8—10 Wochen abgesetzt werden, vollzieht sich der Übergang von der allmählich nachlassenden Muttermilch zum ausschließlich festen Futter ohne jede Schwierigkeit.

In den Sommermonaten kann den Ferkeln bereits während der Säugezeit junges Grünfutter, wie Klee, Luzerne usw., vorgelegt werden. Es ist gesund und die Ferkel gewöhnen sich bereits frühzeitig an das Grünfutter. Im Winter, wenn es an dem jungen Grün mangelt, können geschnitzelte Rüben an dessen Stelle treten. In kleinen Mengen angefangen schaden die Rüben ebenfalls nicht. Nur ist zu empfehlen, mit den Rüben gleichzeitig etwas Holzkohle beizufüttern, damit die Tiere keinen Durchfall bekommen. Überhaupt ist Holzkohle in kleinen Mengen für alle Schweine zu empfehlen. Sind die Ferkel abgesetzt, so kann man, je älter die Tiere werden, immer reichlicher Grünfutter bzw. Rüben beigeben, denn dieses volumreiche Futter trägt zur Ausweitung der Därme und später zu einer guten Mast viel bei.

Neben einer zweckmäßigen Ernährung müssen die jungen Tiere auch ein gutes Lager haben. Reichlich und etwas kurz geschnittenes Stroh ist die Hauptsache. Die Tiere müssen sich wohl fühlen, dann sind sie auch freßlustig und wachsen zusehends. Im Alter von 10—14 Tagen können die Ferkel an schönen warmen Tagen gemeinsam mit dem Mutterschwein in den Hof, in den Auslauf bzw. auf die Weide gelassen werden. Denn frische Luft und Sonne sind ebenso wie für die anderen Tiere auch für die Ferkel dienlich. Nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter sollte darum den Ferkeln Gelegenheit zum Aufenthalt und zur Bewegung im Freien gegeben werden. Für ein günstiges Gedeihen sind warme Holzställe, an welchen sich Ausläufe anschließen, am besten für die Ferkelaufzucht geeignet. Der Aufenthalt in dunklen, dumpfen Ställen kann zu Krankheiten Anlaß geben und damit zu einer verlustreichen Ferkel- und Schweinehaltung. Darum neben einem gehaltvollen, einwandfreien Futter gesunde Ställe mit Auslauf in freier Natur.

A. Geinitz.

*

Winke für Schweinezüchter.

Wer nur immer seine Schweine in den Buchten von oben sieht, kann sich oft kein rechtes Bild von ihnen machen. Man nehme sie vielmehr auf den Hof und lasse sie auf sich zukommen. Da sieht man das Gangwerk, das Gesicht und die ganze Körperbeschaffenheit.

Gelbliche Haut und struppiges Haar lassen auf ungesunde Säfte schließen; schwarze Augenränder auf Knochenweiche in der Jugend.

Viele bringen kurzen Kopf mit großer Mastfähigkeit zusammen. Doch ist er oft nur ein Beweis für die „Schnüffel“-Krankheit, besonders wenn die Kiefer nicht richtig aufeinander passen und Nasenausfluß besteht. Etwaige Nachkommen solcher Tiere sind anfällig auf der Lunge.

*

Ist in einer Gegend seit langem kein Weidegang üblich, so verlieren die Schweine ihren Haarwuchs und entarten allmählich. Der Rücken senkt sich, die Beine treten durch, Knochenweiche und Lahmheit erscheinen trotz Mineralzufuhr. Solche „Stallschweine“ versagen auf der Weide zuerst völlig, und bei Leistungsprüfungen können sie große Mengen gehaltreichen Futters einfach nicht verwerten.

Ihre Sauen haben oft eingestülpte oder blinde Zitzen und weniger als 6—7 auf jeder Seite. Auch Läuse beherbergen sie häufig, die ihnen keine Mastruhe lassen und miternährt werden müssen. Weg mit dem Vorurteil, daß es ein Zeichen von Gesundheit sei, wenn ein Schwein Läuse habe. Es ist oft nur ein Zeichen von Bequemlichkeit des Besitzers... — Dipl.-Landwirt Lie.

Geflügelzucht.

Künstliche Bebrütung von Enteneiern.

Man traut gewöhnlich den kleinen Brutöfen für die Entenbrut wenig zu, aber sie kann doch mit gutem Erfolg durchgeführt werden, wenn man vor allem bedenkt, daß die Enteneier mehr frische Luft als Hühnereier brauchen, besonders in der zweiten Hälfte der Brutzeit. Dies bedeutet aber gleichzeitig, daß auch reichlich Feuchtigkeit vorhanden sein muß, da doch das Mehr an Lüftung auch eine viel stärkere Verdunstung verursacht. Es wird so verhindert, daß die beiden Eihäute zusammentrocknen und die Bewegung des Entenkückens unmöglich machen, was sich gewöhnlich dann ereignet, wenn das Kücken die Schale angebrochen hat.

Man muß daher ständig die im Brutofen vorhandenen Feuchtigkeitsbehälter gefüllt halten. Dazu soll gegen Ende der Brutzeit noch ein Wassergefäß in der Mitte der Schublade stehen, das mit einem in das Wasser hineinreichenden Tuch bedeckt ist, wodurch immer Feuchtigkeit für die Verdunstung nachgezogen wird. In der ersten Woche allerdings braucht noch nicht übermäßig für Feuchtigkeit gesorgt zu werden. Später beginne man dann mit dem Besprühen der Eier, wozu man das Wasser in der Spritze so heiß nehmen muß, daß es auch nach seinem Wege durch die Luft noch ungefähr die Brutwärme hat. Dies erfolgt in der zweiten Woche einmal täglich und von da ab morgens und abends, und zwar solange, bis das erste Kücken angepickt hat. Damit die Eier sich durch das Besprengen nicht erkälten können, nimmt man dieses nach dem Wenden vor. Die Kühlzeit beträgt in der ersten Woche vier Minuten und dann in jeder Woche vier Minuten mehr. Da Veränderungen der Höhenlage des Thermometers meist schwierig einzurichten sind, betrachte man die für Hühner angebrachte als richtig, wenn die Quecksilberkugel ungefähr 1 Zentimeter höher als die Mittellinie der Eier liegt; es soll dann während des Brütens 39,5 Grad Celsius aufweisen. Infolge der guten Durchsichtigkeit der Schaden bringt das Durchleuchten keine Schwierigkeiten, man kann daher auch die abgestorbenen Keime bald entfernen, da diese bei Enteneiern sehr rasch in Fäulnis übergehen. Der geringste üble Geruch muß als Warnungszeichen dafür betrachtet werden. Arthur Wulf.

Für Haus und Herd.

Thüringer Eintopf.

½ Kilogramm mageres Rindfleisch, ½ Kilogramm Zwiebeln, 50 Gramm Margarine, ¾ Kilogramm Möhren, 100 Gramm Reis, Salz und Pfeffer. Das in Würfel geschnittene Rindfleisch wird in einem gut erhitzten Topf mit der Hälfte der kleingeschnittenen Zwiebeln trocken angebraten und leicht gebräunt. Nach einer halben Stunde folgen die restlichen Zwiebeln, die würflig geschnittenen Möhren und das Fett. In der letzten halben Stunde gibt man den gut gewaschenen und wieder getrockneten Reis obenauf, füllt noch 2 Tassen Wasser hinzu, damit der Reis genügend Flüssigkeit zum Quellen hat. Man gibt Salz und Pfeffer hinzu und läßt den Eintopf bei kleinem Feuer 1½ Stunden schmoren.

Eine gute Pökellake
erhält man, wenn auf je einen Liter Wasser 20 bis 25 Gramm Salz und 5 Gramm Salpeter genommen werden.

*

Dem Waldmeister
wohnen zahlreiche Heilkräfte inne. Das zerdrückte Kraut heilt hitzige Geschwülste, Beulen und Geschwüre. Auf die Stirn gebunden, lindert es Kopfschmerzen. Der aus frischem Waldmeisterkraut gekochte Tee wirkt blutreinigend. Früher verwendete man Waldmeistertee auch gegen Halskrankheiten. Kneipp empfiehlt Waldmeistertee in Verbindung mit Erdbeerblättertee als blutreinigendes Mittel.

Die Zichorie.

Die Wurzel der Zichorie schmeckt möhrenartig und bitter. Wir empfehlen die Anwendung in Form von Salat bei Leberkrankheiten, Gelbsucht und Nervenleiden. Die kandierte Wurzel gibt man Kindern bei Wurmleiden. Es sei auch daran erinnert, daß die Frühjahrsblutreinigungskur in wertvoller Weise durch die Zichorie unterstützt werden kann. Das aus den Blüten destillierte Wasser stärkt die Augen und befreit sie von mancherlei Krankheiten. Bei Blutspeien nimmt man täglich drei Eßlöffel voll frischgepreßten Wurzelsafts ein. Lunkenkranken ist ausgiebiger Genuß von Zichorienwurzeltee zu empfehlen. Kneipp empfiehlt den Zichorientee zur Reinigung der Milz und Leber. Als Abführmittel wird vielfach Zichoriensirup verordnet.

Kartoffelsalate.

1 Kilo Salatkartoffeln, 125 Gramm fetter oder durchwachsener Speck, Essig, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zucker.

Hierzu wird zarter, durchwachsener oder auch fetter Speck in haselnußgroße Stücke geschnitten und ausgelassen, bis die Würfel goldgelb sind. Dann werden sie aus dem Fett genommen und beiseite gestellt, so daß sie warm bleiben. Mit dem ausgelassenen Fett wird nun der Essig nebst Wasser verkocht und über die Kartoffeln gegossen. Dann wird noch eine feinwürflig geschnittene Zwiebel, Salz und Pfeffer sowie etwas Zucker dazugegeben und alles durchmengt. Schmeckt zu Eierkuchen oder Würstchen.

*

1 Kilo Salatkartoffeln, Öl, Salz, schw. Pfeffer, Zwiebel, etwas Zucker, eine Tasse kalte Milch, Garnitur.

Man kann nicht jede beliebige Kartoffel zu Salat verwenden, am wenigsten übriggebliebene harte Kartoffeln. Man kocht die Kartoffeln gar, aber nicht zu gar. Noch heiß werden sie abgezogen und in kaum ½ Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Die Hauptsache ist, das Öl auf die warmen Kartoffeln zu geben, so daß es sich den ganzen Kartoffeln mitteilt und einzieht. Dann kommen Salz, Pfeffer, eine feingeschnittene Zwiebel und Essig dazu. Je nach persönlichem Geschmack gibt man noch Zucker dran und mischt die Kartoffeln gut durcheinander. Ist er so weit bereit, so gibt man ihn in eine Schüssel und läßt eine kleine Tasse voll abgekochter kalter Milch darüberlaufen. Es ist das keine Notwendigkeit, er schmeckt dann aber über Erwarten gut. Er kann noch durch geteilte hart gekochte Eier oder Tomatenscheiben verziert werden.

Haferflocken sind leicht und bekömmlich!

Haferflockensuppe.

80 Gramm Haferflocken, 1½ Liter Milch, 50 Gramm Butter, Salz nach Geschmack. Die Milch wird zum Kochen gebracht, dann gibt man unter Rühren die Haferflocken hinein und läßt es bis zum Garsein 15 bis 30 Minuten langsam kochen. Dann fügt man die Butter hinzu und schmeckt nach Belieben süß oder salzig ab. Die süßen Suppen kann man verändern durch Zugabe von Korinthen, Zimt, Zitronenschale oder zwei bitteren, feingeriebenen Mandeln.

3-Minuten-Milchfrühstück für Kinder.

2 gehäufte Eßlöffel (ca. 20 Gramm) Haferflocken werden in reichlich ¼ Liter kalte Milch gegeben und mit einem Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz unter Umrühren drei Minuten gekocht.

Haferflocken-Fleischbrühsuppe.

Für 4 Personen werden 4—6 gehäufte Eßlöffel Haferflocken in 15 bis 20 Gramm Butter oder Fett leicht geröstet und dann in 1½ Liter Fleischbrühe seimig gekocht; wo die Fleischbrühe fehlt, in Wasser, dem man kurz von dem Anrichten 2 bis 3 in etwas heißer Suppe aufgelöste Fleischbrühwürfel beifügt. Die Suppe wird vorteilhaft mit einem verquirlten Ei und feingeschnittenem Schnittlauch angerichtet.

*

Der Balkon erwacht . . .

In diesen Tagen müssen wir damit beginnen, unser Lieblingsplätzchen, den Balkon, für den Sommer herzurichten. Oftmals sind die Balkonmöbel ein wenig verwittert von Luft und Regen, und der Winter, den sie auf dem Boden oder im Keller verbrachten, hat sie auch nicht schöner gemacht. Also wird Ölfarbe geholt, und bald riecht es sehr „neu" auf unserem Balkon, wo strahlend schöne neue Möbel sich von der Sonne bescheinen lassen.

Sehr oft liegt die Pflege des Gärtchens ganz in den Händen der Hausfrau, weil den übrigen Familienmitgliedern oft gar keine Zeit dazu übrig bleibt neben ihrem Beruf. Darum muß die Hausfrau ein bißchen Gartenbaukunde treiben, wenigstens soviel wie für das kleine blühende Fleckchen am Haus notwendig ist. Die Bepflanzung des Balkons muß abhängig gemacht werden von der Tatsache, ob der Balkon viel Sonne hat oder ob er nach Norden zu liegt und schattig ist. Im ersteren Falle empfiehlt es sich, eine schattige Laube zu ziehen aus allerlei Rankwerk: wildem Wein, bunten Bohnen, Klematis usw., von denen besonders die letztere uns durch ihre herrlichen blauen Blüten erfreut.

Einige Winke für die Bepflanzung sind wichtig, damit man keine Enttäuschungen erlebt. Zunächst, liebe Hausfrau, laß dir die Blumenerde, die du brauchst, nicht von herumziehenden Händlern aufschwatzen. Der Gärtner liefert bessere, vollwertigere Erde. Und von einem guten, zuverlässigen Gärtner wollen wir auch das Pflanzmaterial beziehen; er wird uns zugleich beraten, welche Gewächse sich am besten für unseren Balkon eignen.

Im allgemeinen ist es besser, Balkonpflanzen in Kästen zu ziehen, weil sie hierin mehr Erde und Luft haben als in engen Töpfen. Bei den Blumenkästen müssen wir darauf achten, daß sie Abflußlöcher haben, da sonst das Holz rasch fault und die Erde durch übermäßige Feuchtigkeit sauer wird. Dazu ist es auch nötig, daß die Kästen unten eine Luftschicht haben. Zu diesem Zweck wird eine Schicht Kies oder Scherben auf den Boden gelegt und darauf erst die Erde eingeschüttet. Will man in Töpfen kräftige Pflanzen ziehen, so ist darauf zu achten, daß sie auch groß genug sind, damit die Pflanze genügend Spielraum hat. Töpfe haben den Vorteil, daß man sie alle paar Tage in eine Schale mit Wasser stellen kann, so daß sich der ganze Topf und der Wurzelballen von oben und allen Seiten voll Wasser saugen kann. Gegossen wird stets abends und nie mit eiskaltem Wasser.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.